



Schafskäsefondue



Zutaten

- 1 Knoblauchzehe oder Schalotte
- 300 milliliter trockener Weißwein
- 800 gramm Henri Willig extra alter Schafskäse
- 1.5 Löffel Speisestärke
- 100 milliliter Henri Willig Ananas-Ingwer-Dip

Vorbereitung

Ein köstliches Käsefondue, voller Geschmack!

Methode:

Zubereitung:

Schafskäse fein reiben. Die Schalotte fein hacken und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze leicht reduzieren und nach und nach den geriebenen Käse hinzufügen. Der Käse sollte langsam schmelzen, sonst wird er strähnig und zäh. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit einem Löffel Wein zu einer Paste anrühren und in den Käse geben. Die Maisstärke wird das Fett und das Eiweiß des Käses schmelzen und verhindern, dass er sich trennt.

A la minute:

In letzter Minute den Ananas-Ingwer-Dip dazugeben, um das Ganze abzurunden.

Leckerer Dip mit:

Karotte / Rettich / Blumenkohl / Gurke / Brot

Hinweis: Das Käsefondue verdickt sich, wenn es auf dem Tisch steht und abkühlt.